

Produktdaten

Artikelbezeichnung : Knorr Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1 KG
 Verkehrsbezeichnung : Streuwürze
 Bundeslebensmittelschlüssel :
 Herkunftsangabe : DEUTSCHLAND, BUNDESREPUBLIK
 Hersteller : Unilever Germany Food Solutions
 Hersteller-Adresse :
 Markenname : Knorr
 GTIN : 4007801109075
 LAN : 907
 Höhe : 223 mm
 Breite : 132 mm
 Tiefe : 117 mm
 Nettogewicht : 1 kg
 Bruttogewicht : 1,115 kg
 Füllmenge : 1000 g

Allergene

Milch und Milcherzeugnisse : enthält

Nährwerte

Bezug : 100 g
 Energie [kJ] : ca. 1700 kJ
 Energie [kcal] : ca. 400 kcal
 Fett : ca. 19,0 g
 davon gesättigte Fettsäuren : ca. 11,0 g
 Kohlenhydrate : ca. 54,0 g
 davon Zucker : ca. 9,0 g
 Ballaststoffe : ca. 1,5 g
 Eiweiß : ca. 2,5 g
 Salz : ca. 16,0 g

Handhabung

min. Restlaufzeit ab Wareneing.: 150

Zubereitung

Kombidämpfer/Steamer: Tiefgekühltes oder frisches Gemüse: - Das Gemüse in ein Gastronormblech geben - KNORR Gemüsekrönung auf das tiefgefrorene oder frische Gemüse streuen - Kurz durchmischen - Bei 100 °C dämpfen - Durchmischen und servieren oder: - Das fertig gegarte Gemüse mit KNORR Gemüsekrönung bestreuen, durchmischen und servieren Dosengemüse -Gemüse abspülen und abtropfen -Wie tiefgefrorenes oder frisches Gemüse zubereiten Mikrowelle: - KNORR Gemüsekrönung mit kaltem, blanchiertem Gemüse und etwas Wasser mischen - In der Mikrowelle auf höchster Leistungsstufe 3 Minuten erhitzen Topf: Tiefgekühltes oder frisches Gemüse - Gemüse mit KNORR Gemüsekrönung und Wasser (ca. ½ kg frisches Gemüse) mischen - Wie gewohnt kochen oder: - KNORR Gemüsekrönung unter heisses, blanchiertes Gemüse mischen und servieren Zubereitung: Benötigtes Gemüse oder Portionen je nach Gemüse und Verarbeitungsart Produkt Beilagen à 150 g (Frisch, Tiefkühl) kann die zugegebene Menge leicht variiert werden. 50 g 1 kg 7 125 g 2,5 kg 17 250 g 5,0 kg 35 1 kg 20,0 kg 140

Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Angaben stammen vom Hersteller der Ware, GAFATEAM trägt hierfür keine Verantwortung. Maßgeblich ist immer die Angabe auf der Verpackung. Die Daten entsprechen dem Stand vom 09.11.2021.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten.